



Raclette à la moutarde

Pour un rassemblement autour de la raclette, la raclette à la moutarde est un produit à considérer lors de la sélection de fromages.

La Fromagerie Baechler existe depuis 1928. C'est un immigrant suisse, Charles Baechler, qui a acheté le Domaine de Broc en Aquitaine afin de perpétuer la tradition fromagère de sa famille. Le savoir se transmet de père en fils depuis cinq générations.

La Fromagerie Baechler produit 11 variétés de raclette dont 8 sont aromatisées en plus de ses 16 autres fromages.



CARACTÉRISTIQUES

Pâte	Semi-ferme
Intensité	Moyen
Type de lait	Vache
Traitement du lait	Pasteurisé
Pays	France
Région	Aquitaine
Détails	N/A
Producteur	Fromagerie Baechler
M.G.	28%
Affinage minimum	2 mois
Famille	Pâte pressée non cuite
Mode de fabrication	Industriel
Particularités	Autres
Aspect	Grosse meule d'environ 5 kg. Croûte naturelle de couleur jaune-brun et morgée. Pâte ferme, fondante et généreusement garnie de grains de moutarde.
Goût	Arômes lactique et légèrement épicé.

ACCORDS

Vin blanc



Fruité et vif

Sylvaner, Vin de Savoie (Abymes, etc.)

Vin rouge



Aromatique et souple

Saumur, Mâcon

Bière



Blonde Douce

Ale blonde, Blanche

PRODUITS SIMILAIRES

» Raclette de Compton au poivre